BENS BESTE

Ein Hoch auf den Facettenreichtum: Unser Getränke-Redakteur feiert die Vielschichtigkeit von Muscadet Sèvre et Maine, Sauternes, korsischem Quinquina und einem besonderen Elixir

ECHT DUFTE

Keine Komplexität ohne Alkohol? Das Markmans „Herbal Elixir No. 1" liefert den Gegenbeweis. Das Zusammenspiel von Grüntee, Säften, ätherischen Kräuterauszügen und etwas Menthol überzeugt auf ganzer Linie. 22 Euro, über www.nuechtern.berlin

UNDERDOG VON DER LOIRE

Wer Muscadet bisher als Leichtgewicht abgespeichert hat, ist vielleicht noch nicht mit den knochentrockenen Top-Exemplaren aus der Region Sèvre et Maine vertraut: So punktet der 2018er „Granite" von der Domaine de l'Ecu (18,90 Euro, über www.mesters.de) mit filigraner Salzigkeit und mundwässernder Frische, während der 2015er Château-Thébaud von der Famille Lieubeau (15,95 Euro, über shop.weinladen.com) seine feine Kernobst-Aromatik mit komplex-toastigen Reifenoten kombiniert.

LIKÖRWEIN AUF KORSISCH

Am ehesten erinnert der Quinquina von Mattei an weißen Wermut – und ist mit seiner charakteristischen Bitternote und dem Duft von Cedro-Zitronen doch ein echtes Unikat. 19,95 Euro, über www.weinquelle.com

GOLDENER ABSCHLUSS

Getrocknete Aprikose, viel Honig und etwas Marzipan: Mit einem eleganten Süßwein wie dem Sauternes von Château Gravas lässt sich im Zweifel ein ganzes Dessert ersetzen. 13,90 Euro, über www.koelner-weinkeller.de

BENEDIKT ERNST
»e&t«-Redakteur

„In der Meeresfrüchtesaison hat trockener Muscadet seine Hoch-Zeit. Dass die besten Weine mit etwas Reife noch zulegen und auch als Solisten überzeugen können, ist dabei ein gut gehütetes Geheimnis."

Text: Benedikt Ernst; Foto und Styling: Blueberry Food Studios